

 Wana GmbH	<b>Specification / Produktspezifikation</b>	  DE-ÖKO-006
		Version: 02 Seite 1 von 2

**ORGANIC Brown Linseeds (purity 99%) / BIO Braune Leinsaat (Reinheit 99%)**

General Information / Allgemeine Angaben	
Completed by / Erstellt von:	Quality assurance management / Qualitätsmanagement
Quality system / Qualitätssystem:	We are IFS-certified (IFS Broker, version 3 from June 2019) and have implemented a HACCP system. / Wir sind IFS-zertifiziert (IFS Broker, Version 3 von Juni 2019) und haben ein HACCP-System implementiert.
Product name / Produktname:	ORGANIC Brown Linseeds whole (purity 99%) / BIO Braune Leinsaat ganz (Reinheit 99%)
Latin name / Lat. Name:	Linum Usitatissimum
Article number / Artikelnummer:	B-KG1035
Ingredients / Bestandteile:	100% brown linseeds / 100% Braune Leinsamen

Organoleptic Properties / Sensorische Eigenschaften	
Structure / Struktur:	approx. 3 mm seeds / ca. 3 mm Samen
Colour / Farbe:	brown / braun
Odour / Geruch:	typical / arttypisch
Taste / Geschmack:	characteristic, nutty / charakteristisch, nussig

Physical Specification / Physikalische Spezifikation	
Extraneous matter* / Fremdstoffe*:	max. 1 %
*All matter from the specific plant other than the required part. / Sämtliches Material der Pflanze, welches nicht gefordert ist.	

Chemical Specification / Chemische Spezifikation		
Moisture / Feuchtigkeit:	< 10 %	§64 LFGB L 53.00-8: 2004-07
Oil content / Ölgehalt:	< 40-42 %	

Microbiological Values / Mikrobiologische Werte		
Total Plate Count / Gesamtkeimzahl:	< 10 <sup>6</sup> cfu/g / <10 <sup>6</sup> KBE/g	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12
Yeasts / Hefen:	< 10 <sup>4</sup> cfu/g / <10 <sup>4</sup> KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12
Moulds / Schimmelpilze:	< 10 <sup>5</sup> cfu/g / <10 <sup>5</sup> KBE/g	§64 LFGB L 01.00-37: 1991-12
Bacillus cereus, presumptive / Bacillus cereus, präsumtiv:	< 10 <sup>3</sup> cfu/g / <10 <sup>3</sup> KBE/g	DIN EN ISO 7932: 2005-03
Clostridium perfringens / Clostridium perfringens:	< 10 <sup>3</sup> cfu/g / <10 <sup>3</sup> KBE/g	DIN EN ISO 7937: 2004-11
E. coli / E. coli:	< 10 <sup>3</sup> cfu/g / <10 <sup>3</sup> KBE/g	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12
Salmonella / Salmonellen:	negative/25g	§64 LFGB L 00.00-20: 2008-12

Legal Status / Gesetzliche Grundlage
This product fulfils all conditions of EU organic produce law (EG) 834/2007. / Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung des ökologischen Landbaus (EG) 834/2007.

Heavy metal and pesticide residues / Schwermetall- und Pestizidrückstände
The heavy metal and pesticide contents are low and conform to the Commission Regulation (EU) No. 1881/2006 and No. 396/2005, respectively. / Die Schwermetall- und Pestizidgehalte sind gering gemäß VO (EU) Nr. 1881/2006 bzw. VO (EG) Nr. 396/2005.



## Specification / Produktspezifikation



Version: 02  
Seite 2 von 2

### ORGANIC Brown Linseeds (purity 99%) / BIO Braune Leinsaat (Reinheit 99%)

#### Allergen Statement / Allergen Statement

**Handling procedures are in place to reduce the likelihood of allergens being present and cross contact with allergens during storage or processing in our company can be excluded./**  
Es werden Verfahren angewendet, die die Wahrscheinlichkeit des Vorliegens von Allergenen verringern. Ein Kreuzkontakt mit Allergenen kann während der Lagerung und Produktion in unserem Unternehmen ausgeschlossen werden.

#### Packaging / Verpackung

**25 kg pp bags. The delivered packaging materials are in compliance with the Commission Regulation (EU) No. 10/2011 and No. 1935/2004 – in its current version – as well as national requirements. The overall migration as well as the specific migration are under legal limits (OML, SML) by application according to product specification. / 25 kg PP Säcke. Die gelieferten Verpackungsmaterialien entsprechen VO (EU) Nr. 10/2011 und VO (EU) Nr. 1935/2004 der Kommission – in ihrer aktuellen Version – als auch den nationalen Anforderungen. Das Ausmaß der Gesamtmigration sowie der spezifischen Migration bewegt sich aufgrund der Anwendung der Produktspezifikation im Rahmen der gesetzlich zulässigen Grenze (OML, SML).**

#### Shelf Life / Haltbarkeit

**Minimum 15 months under below mentioned conditions. / Minimal 15 Monate unter Einhaltung der unten angegebenen Bedingungen.**

#### Storage Conditions / Lagerungsbedingungen

**Cool, dry and out of direct sunlight. / Kühl, trocken und geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung.**

#### GMO / GVO

**The product does not contain genetically modified micro-organisms (GMO) neither is it produced with GM micro-organisms (incl. processing aids and additives). / Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen (GVO) und bei der Produktion wurden keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen verwendet (inkl. der Verarbeitungshilfsstoffe und der Zusatzstoffe).**

#### Irradiation / Bestrahlung

**The product is not irradiated nor does it contain any irradiated ingredients. / Das Produkt wurde nicht bestrahlt und enthält keine bestrahlten Bestandteile.**